

平成29年12月1日

第32号

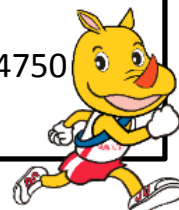
# 北坂戸 にぎわいサロン 通信

## 城西大学

発行所・編集:城西大学総務課  
〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1  
<http://www.josai.ac.jp/>

### お問い合わせ

- ・城西大学総務課  
または北坂戸にぎわいサロン
- ・電話:(大学) 049-271-7712 (サロン)049-283-4750
- ・開放日:水・木・金・土・日 11:00~17:00



### \*重要

にぎわいサロンは2・3月休館とさせていただきます  
年末年始休館:12月23日~1月9日

## 【水田美術館】近代画家たちの競演－忠臣蔵の世界－

会期:【前期】2017年11月14日(火)~12月9日(土)  
【後期】12月12日(火)~2018年1月20日(土)

会場:城西大学水田美術館 ギャラリー1

開館時間:午前10時~午後4時 ※入館は閉館の30分前まで

休館日:日曜日・月曜日・祝日・冬季休業(12月26日~1月8日) 1月12、13日(大学入試センター試験準備および試験日のため)

※12月23日(土・祝)は開館

観覧料:一般300円、高校生以下無料



薬学部  
医療栄養学科  
コラム

### 「わさびと大根の辛味は同じ?！」

大根は一年を通して栽培されていますが、冬の寒さによって大根の甘さが凝縮されるので今の時期が一番大根を美味しくいただくことができます。ところで大根の辛味成分はわさびと同じということはご存知でしょうか?「アリルイソチオシアナート」と呼ばれ、抗菌作用を持つと言われています。この辛味成分は、酵素であるミロシナーゼによって生成されますが、ミロシナーゼは大根やわさびを擦ることで反応し、辛味成分を生成します。そのため大根やわさびは擦らないと辛くならないのです。

#### 考案者

城西大学大学院 医療栄養学専攻 食品機能学  
講座 管理栄養士 修士一年 小林亮介

ぶい大根の炊き込みご飯

